

Описание товара Пароконвектомат Abat ПКА 20-1/1ПП2 (без тележки)



Описание

Пароконвектомат **Abat ПКА 20-1/1ПП2** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена 8 воздушными трубчатыми электронагревателями (ТЭНами), парогенератором с 8 водяными ТЭНами, 2 вентиляторами, выпускным отверстием с заслонкой, дверью с поворотной ручкой и смотровым окном, а также сенсорной панелью управления с жидкокристаллическим дисплеем. Корпус выполнен из стали с антикоррозийным покрытием белого цвета с декоративной вертикальной вставкой на фронтальной панели, внутренняя облицовка камеры – из высококачественной нержавеющей стали.

Тележка-шпилька, вытяжной зонт и гастроемкости не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Режимы приготовления:
 - Конвекция: нагрев воздушными ТЭНами без подачи пара
 - Пар: нагрев водяными ТЭНами с периодической подачей пара
 - Низкотемпературный пар
 - Конвекция с паром с регулировкой влажности
 - Разогрев с регулировкой влажности
 - Расстойка
 - Регенерация
 - Охлаждение при открытой двери до заданного значения
 - Многоуровневое приготовление с таймером для каждого уровня
- 120 предустановленных программ приготовления

- Возможность записи до 360 индивидуальных программ приготовления с 4 этапами в каждой
- Функция отложенного старта
- Бойлерный тип подачи воды с чистым паробразованием без содержащихся в воде взвесей
- Многоточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- Параметр Дельта Т для деликатного приготовления путем автоматического поддержания постоянной разницы температуры внутри продукта и в камере
- 6 автоматических программ мойки с различной длительностью и возможностью использования жидких моющих средств и таблеток, а также программа ополаскивания
- Реверсивная вентиляция с 5 скоростями вращения
- Быстрый выход на рабочий режим
- Индикация режимов и функций, температуры в камере и датчиков термощупа, влажности, скорости вентиляции, оставшегося времени и завершения приготовления
- Индикационная шкала прогресса для каждого уровня приготовления
- Звуковой сигнал по окончании приготовления
- Самодиагностика неисправностей с индикацией кодов ошибок
- Простота управления с помощью удобного символьно-текстового меню
- Защитные терморегуляторы камеры и парогенератора для автоматического отключения при перегреве
- Система охлаждения слива
- Электромагнитный клапан для защиты от перепадов давления
- Зажим эквипотенциальности для подключения к технологической линии
- Функция НАССР для ежедневного отслеживания параметров работы, перепрограммирования и записи данных через USB-порт
- Возможность подключения принтера для печати этикеток
- Ручной душ для удобства очистки камеры
- Лоток для сбора конденсата □
- Двухслойное остекление с вентиляцией и герметичное уплотнение для энергосбережения и минимизации нагрева наружной поверхности двери
- Двухходовой механизм рукоятки двери для безопасного выпуска пара и автоматическая остановка работы при открывании
- Система закрывания «свободные руки» с помощью легкого толчка
- Экономичная подсветка внутреннего объема 4 лампами
- Легкость очистки ТЭНов парогенератора от накипи и открывающегося установленного на петлях внутреннего стекла
- Эргономичный стильный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Условия эксплуатации:
 - Диапазон температуры: от 1 до 40 °С
 - Относительная влажность при 25 °С: 80%
 - Сила тока автоматического выключателя: 80 А
 -

Подключение к водопроводу:

- Диапазон давления: от 0,1 до 0,6 МПа
- Удельная электропроводность воды: от 100 до 340 мкСм/см
- Максимальная жесткость воды: 1,25 ммоль/л
- Максимальная концентрация хлора: 0,2 мг/л
- Максимальная концентрация хлоридов: 80 мг/л
- Диапазон температуры приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 270 °С
 - Конвекция с паром: от 30 до 250 °С
 - Разогрев: от 30 до 250 °С
 - Расстойка: от 30 до 60 °С
 - Регенерация: от 30 до 60 °С
 - Низкотемпературный пар: от 30 до 98 °С
 - Пар: 98 °С
 - Охлаждение: до 30 °С
- Шаг регулировки температуры: 1 °С
- Температура срабатывания защитного терморегулятора:
 - Камера: 320 °С
 - Парогенератор: 160 °С
- Диапазон регулировки влажности: от 0 до 100%
- Шаг регулировки влажности: 10%
- Диапазон регулировки длительности приготовления: от 1 мин. до 9 ч 59 мин.
- Максимальная длительность разогрева до заданной температуры: 6 мин.
- Энергопотребление:
 - Конвекция при 240 °С: 5 кВт·ч
 - Пар при 100 °С: 6,3 кВт·ч
 - Низкотемпературный пар при 98 °С: 4,2 кВт·ч
 - Конвекция с паром при 250 °С: 8 кВт·ч
- Номинальная мощность:
 - Воздушные ТЭНы: 34 кВт
 - ТЭНы парогенератора: 24 кВт
 - Электродвигатели вентиляторов: 2х0,37 кВт
 - Лампы подсветки: 4х0,025 кВт
- Освещенность камеры: 300 лк
- Максимальный уровень звуковой мощности (А): 65 дБ
- Расход воды:
 - Пар: 8 л/ч
 - Автоматическая мойка:
 - Быстрая и средняя: 30 л/ч
 - Полная: 44 л/ч
- Сечение кабеля питания: 16 мм²
- Максимальная нагрузка на 1 уровень: 4 кг

- Диаметр резьбы заливного шланга (G): 3/4"
- Диаметр резьбы водоснабжения душа: 1/2"
- Диаметр резьбы дренажного патрубка (G): 1 1/4"x50 мм
- Глубина с ручкой: 890 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стационарная тележка-шпилька ШС-20-1/1 для гастроемкостей
- Подкатная тележка ТП-20-1/1 для гастроемкостей
- Вытяжной зонт
- Гастроемкость

Внимание! На фото аналогичная модель с вспомогательным оборудованием.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	65 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термошуп	Да
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Мощность	35 кВт
Ширина	890 мм
Глубина	814 мм
Высота	1780 мм
Вес (без упаковки)	260 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.